

Publikacja zmienionego jednolitego dokumentu w następstwie wniosku o zatwierdzenie zmiany nieznaczej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012

(2019/C 384/10)

Niniejszy wniosek o zatwierdzenie zmiany nieznaczej został zatwierdzony przez Komisję Europejską zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

Wniosek o zatwierdzenie tej zmiany nieznaczej jest podany do wiadomości publicznej w bazie danych DOOR Komisji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„LONDON CURE SMOKED SALMON”

Nr UE: PGI-GB-01350-AM01– 24.4.2019

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„London Cure Smoked Salmon”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Zjednoczone Królestwo

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.7 Świeże ryby, małże i skorupiaki oraz produkty wytwarzane z nich

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„London Cure Smoked Salmon” to nazwa nadana łososiowi peklowanemu i wędzonemu jedynie przy użyciu soli kamiennej w połączeniu z dymem dębowym. Do jego produkcji można wykorzystywać zarówno łososie hodowlane wysokiej jakości, jak i łososie dzikie. Jeśli chodzi o łososie hodowlane, do produkcji „London Cure Smoked Salmon” tradycyjnie wykorzystuje się tylko najwyższej jakości łososie ze Szkocji. Najwyższej klasy łosoś jest produktem wysokiej klasy, bez znaczących uszkodzeń lub usterek. Jego skóra musi być nieuszkodzona, z połyskiem i bez nadmiernej utraty łusek. Nie dopuszcza się otwartych ran lub otarć, uszkodzeń na podbrzuszu lub mięśniach, ani przebarwień na mięśniach. Membrana brzuszna musi być jędrna i nienaruszona. Ryba powinna mieć naturalnie opływowy kształt. Jej barwa jest jednolicie pomarańczowa lub różowawa, a ciało jest lśniące i ma gładką konsystencję. Po uwędzeniu jej aromat równomiernie łączy zapach dymu i łososia i żaden z tych elementów nie jest dominujący. Jeśli chodzi zaś o dzikiego łososia, tradycyjnie dostarczanego ze Szkocji, ryby powinny być świeże i jędrne (tzn. bardzo twarde, co wskazuje na świeże złowienie) oraz mieć czerwone skrzelka, błyszczące oczy i lśniące łuski. Barwa dzikiego łososia waha się od brązowej do różowej, ryba ma kremową strukturę, która jest bardziej zwarta i cięższa niż u łososia hodowlanego. Po uwędzeniu łosoś ten charakteryzuje się zrównoważonym aromatem dymu i ryby.

Nazwa „London Cure” może być stosowana do ryb w całości oraz do nieprzyciętych połówek, przyciętych połówek i płatów ryby ciętych wzdłuż lub w poprzek. Nie obowiązują minimalne ani maksymalne rozmiary ryby. „London Cure Smoked Salmon” jest w smaku łagodny i delikatny. Celem „London Cure” jest subtelne wzbogacenie smaku najwyższej jakości łososia jedynie przy użyciu soli kamiennej i delikatnego wędzenia, przy zachowaniu dominującej nuty smaku łososia.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Surowiec – świeże łososie w całości.

Ręczne usuwanie ości z filetów surowego łososia przed wędzeniem

Przed peklowaniem łososia w całości dzieli się na dwa filety. Łososia dzieli się ręcznie w celu uzyskania nieuszkodzonych filetów wysokiej jakości. Tradycyjnie w skórce na bokach wycina się ręcznie otwory wielkości monety (1–3 cali średnicy), ponieważ uważa się, że zapewnia to lepszą penetrację soli i dymu w kolejnych etapach procesu produkcji. Podczas wędzenia istotne znaczenie ma pozostawienie ości, gdyż podobnie jak przy przyrządzaniu mięsa, ryba ma lepszy smak, jeśli jest wędzona z ośćmi.

Peklowanie na sucho

Przed wędzeniem łososia należy posolić – jest to pierwszy etap procesu peklowania. Filety ze świeżego łososia umieszcza się na stojakach i posypuje solą kamienną, a następnie pozostawia na okres do 24 godzin, w zależności od wielkości ryb. W tym czasie zmniejsza się ich masa. W wyniku tego procesu uzyskuje się produkt o zawartości soli wynoszącej zaledwie 3–4 %, co pozwala zachować smak łososia.

Wędzenie i suszenie

Po peklowaniu filety płucze się i umieszcza w piecu wędzarniczym, w którym mogą wisieć lub leżeć na stojakach. Ryby są wędzone w dymie dębowym i suszone powietrzem przez maksymalnie trzynaście godzin. Podczas tego procesu następuje jeszcze większa utrata masy peklowanych filetów. Pod wpływem ciepłego powietrza tworzy się twarda skórka (ang. *pellicle*). Przed krojeniem ości i skórkę (*pellicle*) usuwa się ręcznie.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Łosoś jest następnie formowany zgodnie z życzeniem klienta. Wszystkie produkty „London Cure Smoked Salmon” formuje się ręcznie w celu uzyskania produktu o niezmiennie wysokiej jakości. Ze względu na ręczne formowanie plastry nieco się różnią: ręczne formowanie pozwala uzyskać większą powierzchnię produktu, co pozwala na uzyskanie intensywniejszego smaku niż w przypadku produktów ciętych maszynowo i na zbyt gładkie kawałki.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

—

4. Związęło określenie obszaru geograficznego

Dzielnice Londynu: Tower Hamlets, Hackney i Newham

5. Związek z obszarem geograficznym

Wędzenie łososi w Londynie rozpoczęło się pod koniec XIX w., wraz z osiedleniem się w londyńskiej dzielnicy East End żydowskich imigrantów z Europy Wschodniej, którzy stosowali tę technikę do konserwacji ryb w czasach, kiedy chłodzenie było jeszcze słabo rozwinięte. Wędzenie ryb było rozpowszechnione w Europie Wschodniej, gdzie stanowiło element przygotowań do długiej zimy. Ryby wędzono i solono, aby nadawały się do spożycia przez dłuższy czas. Osiedliwszy się w Wielkiej Brytanii, imigranci kontynuowali tę tradycję. Wędzenie łososia na zimno jest procesem wymagającym umiejętności: łososia pekluje się w soli i umieszcza w chłodnym dymie, z dala od bezpośredniego źródła ciepła. Przeznaczony pierwotnie dla ludności napływowej, jako produkt, z którym była ona zaznajomiona, wędzony łosoś szkocki szybko rozpowszechnił się wśród miejscowej ludności, by ostatecznie stać się tradycyjnym brytyjskim przysmakiem. Liczba ludności żydowskiej w Wielkiej Brytanii wzrosła z 46 000 w roku 1880 do 250 000 w roku 1919. Imigranci ci osiedlali się przede wszystkim w dużych miastach przemysłowych, zwłaszcza w Londynie, Manchesterze i Leeds. W Londynie Żydzi mieszkali przede wszystkim w okolicach Spitalfields i Whitechapel, blisko doków. Przybywając z Europy Wschodniej, ludność żydowska przywiozła ze sobą swoje własne tradycje kulinarne i zapotrzebowanie na tradycyjne produkty spożywcze, co spowodowało otworzenie pierwszych wędzarni w dzielnicy East End.

Specjaliści od wędzenia w East London pierwotnie importowali łosia bałtyckiego, nie zdając sobie sprawy, że każdego lata dostępny był dziki łosoś ze Szkocji. Po odkryciu łosia szkockiego na targu Billingsgate stwierdzili, że prościej byłoby wykorzystywać rodzime ryby, a smak produktu końcowego uważali za lepszy. Jakość łosia szkockiego w połączeniu z delikatnym smakiem wędzenia istotnie przyczyniły się do wzrostu popularności wędzonego łosia wśród szerszej społeczności. Metoda lekkiego wędzenia peklowanego łosia zainteresowała szefów kuchni, którzy zaczęli włączać London Cure do swojego repertuaru, co spowodowało, że danie to stało się bardzo popularne w całym zachodnim świecie. Szkockiego dzikiego łosia oferowano tradycyjnie na targu Billingsgate co najmniej od XIX w. Łosoś szkocki zdobył renomę na całym świecie ze względu na swoją doskonałą jakość, a produkt London Cure, najwyższej jakości wędzony łosoś, wytwarzany jest na bazie wyjątkowego surowca. Łosoś jest tradycyjnie rybą cenioną za wyjątkowy smak, a Żydzi stosowali do peklowania tej droższej ryby receptury stosowane do przyrządzenia innych ryb, takich jak śledź. Gładka, jedwabista struktura, delikatne mięso i subtelnie słony smak peklowanego łosia sprawiają, że ten przysmak ceniony jest do dziś.

W szczytowym okresie przedwojennym w londyńskiej dzielnicy East End wędzeniem łosia zajmowało się dziewięć przedsiębiorstw. Peklowanie na sposób londyński (London Cure) różni się od innych tego typu technik (w tamtym okresie w Szkocji wędzono ryby, takie jak śledzie, przy pomocy dużej ilości dymu) – jest to łagodna i delikatna metoda, pozwalająca konsumentom docenić jakość i świeżość ryby dzięki kontrolowanemu stosowaniu delikatnego dymu.

Specyfika produktu

Specyfika „London Cure Smoked Salmon” jest związana z delikatnym procesem wędzenia. Metoda produkcji London Cure pozwala na zakonserwowanie łosia, lecz nie pozostawia silnego posmaku wędzenia. Od samego początku produkcja „London Cure Smoked Salmon” umożliwiała konserwowanie ryb przy jednoczesnym zachowaniu ich jakości i świeżości. Obecnie to właśnie jakość i świeżość odróżnia London Cure od łosia wędzonego otrzymywanego w produkcji masowej. Zasadnicze znaczenie ma stosowanie najwyższej jakości łosia, który powinien znaleźć się wędzarni w ciągu 48 godzin od połowu (najpóźniej w ciągu 5 dni). Ryby są czyszczone, filetowane i porcjowane wyłącznie ręcznie.

Następnie filety z łosia są ręcznie solone, przy czym ości nie są usuwane w celu wzmocnienia smaku. Lata doświadczenia zapewniają należytą kontrolę ilości dymu: celem jest perfekcyjne połączenie suszenia powietrzem i eliminowania wilgoci dzięki precyzyjnym ilościom dymu wytwarzanego podczas spalania kłód dębowych. Ponieważ „London Cure Smoked Salmon” jest produkowany ręcznie, możliwe jest usunięcie z ryby trudnej do pogryzienia skórki (z wyjątkiem ryby nieporcjowanej). W przypadku ryby krojonej plastry łosia przekłada się perforowanym celofanem, który umożliwia przepływ powietrza i wyjęcie plastrów z opakowania bez rozdierania delikatnego mięsa. Wszystkie etapy produkcji „London Cure Smoked Salmon” są kontrolowane i oceniane przez wykwalifikowanych pracowników, którzy zapewniają najwyższą jakość łosia wędzonego oferowanego klientom. Dzięki dbałości o szczegóły w rzemieślniczym procesie wytwarzania produkt końcowy jest świeży i pozbawiony zbyt silnego smaku wędzenia.

Umiejętności związane z wędzeniem i krojeniem łosia są od dawna zakorzenione w dzielnicy East End: tą przekazywaną z pokolenia na pokolenie metodą posługuje się już czwarte pokolenie rzemieślników. Zgromadzona przez lata w East End wiedza na temat wędzenia łosia pozwala rzemieślnikom utrzymywać niezmiennie wysoką jakość produktu dzięki kontroli dotykowej i wzrokowej.

Łosia dzieli się, odgławia, filetuje i dziurawi (wycinanie otworów wielkości monety w skórce łosia) ręcznie, co wymaga wyjątkowo sprawnego posługiwania się nożem. Po dzieleniu i filetowaniu filety łosia poddaje się kontroli, aby sprawdzić, czy są zgodne z wymaganymi standardami. Inspektor musi sprawdzić wszystkie filety pod kątem obecności plam krwi lub oznak nowotworu. Takie filety są od razu odrzucane. Każdy filet jest następnie peklowany ręcznie: rzemieślnik musi zadbać o to, aby do każdej ryby zastosowano odpowiednią ilość soli oraz aby długość peklowania była dostosowana do wielkości poszczególnych filetów. Mięso ryb tężeje i twardnieje w miarę suszenia. Wygląd łosia praktycznie się nie zmienia, dlatego wyłącznie doświadczenie szefa zespołu gwarantuje prawidłowe określenie ilości soli i czasu peklowania. Zbyt duża ilość soli lub zbyt długie jej pozostawienie prowadzi do wzrostu zawartości soli w produkcie końcowym. Aby zagwarantować odpowiedni poziom soli we wszystkich rybach, podczas solenia sortuje się je według wielkości i masy. Łosoś zbyt słony lub zbyt mało słony zostaje odrzucony. Po odpowiednim długim wędzeniu uwędzona połówka łosia jest porcjowana ręcznie. Rzemieślnik porcjujący rybę musi dopilnować, by skórka, która jest twarda, trudna do pogryzienia i nieprzyjemna w smaku, została całkowicie usunięta. Następnie usuwa się ręcznie 32 ości (przy użyciu specjalnej pęsety do ości). W tym celu należy ostrożnie usunąć każdą ość, ciągnąc ją wzdłuż jej własnej osi (a nie do góry), aby uniknąć uszkodzenia delikatnego mięsa łosia. Łosoś jest następnie ręcznie formowany tak, by jego powierzchnia była nierówna, co pozwala na uzyskanie intensywniejszego smaku. Dzięki kontroli wzrokowej i umiejętności sprawnego posługiwania się nożem osoby formujące łosia mogą uzyskać odpowiednią grubość i masę plastru i dostarczyć klientom jednolity produkt. Cięcia dokonuje się wzdłuż (od głowy do ogona) lub w poprzek ryby. Kontrola jakości w postaci kontroli wzrokowej oznacza, że przed opuszczeniem zakładu każdy plaster wędzonego łosia jest oceniany w celu dopilnowania, by był bez wad (bez resztek skóry, ości lub skórki).

Cechy charakterystyczne „London Cure Smoked Salmon” są związane z obszarem geograficznym, ze względu na tradycję, renomę, proces wędzenia (w zasadzie niezmieniony od 1905 r.) i umiejętności osób uczestniczących w procesie produkcji. Umiejętności te są przekazywane z pokolenia na pokolenie.

Do połowy lat 70. ubiegłego stulecia w londyńskiej dzielnicy East End działało około dwunastu wędzarni. Nasz zakład jest ostatnim producentem „London Cure Smoked Salmon”, który stosuje tradycyjne metody wytwarzania tego produktu i wykorzystuje wszystkie tradycyjne umiejętności związane z procesem wędzenia łososia. Wierzymy, że należy pielęgnować tradycyjne metody, aby zachować je dla potomności.

Niniejszy wniosek ma na celu zachowanie tradycyjnej metody wędzenia łososia, renomę „London Cure Smoked Salmon” i umiejętności producentów łososia oraz samego przepisu, który nie zmienił się od 1905 r.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/796386/protected-food-name-london-cure-smoked-salmon-product-specification-amendment-april2019.pdf
